

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Казань 2019

Рабочая программа профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г, № 384, и учебных планов, утвержденных Ученым советом Российского университета кооперации.

Разработчик:

Гайнетдинова Л.А., преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 06.03.2019, протокол № 7

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

© Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
© Гайнетдинова Л.А., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»	4
1.1. Область применения рабочей программы.....	4
1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы.....	4
1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля	4
1.4 Результаты освоения профессионального модуля.....	6
1.5. Количество часов на освоении программы профессионального модуля:..	7
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	8
2.1 Объем профессионального мордуля и виды учебной работы.....	8
2.2 Тематический план профессионального модуля	9
2.3 Содержание профессионального модуля	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	23
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	23
3.2. Информационное обеспечение обучения	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 22 апреля 2014 № 384, и учебными планами, утвержденными ученым советом Российского университета кооперации по специальности 19.02.01 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

1.2. Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» относится к профессиональным модулям (ПМ.01) и включает МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», учебную практику и производственную практику (по профилю специальности).

1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

Целью изучения модуля является усвоение теоретических знаний по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, приобретение умений использовать эти знания в практических условиях и формирование необходимых компетенций.

Задачи:

– усвоение основных понятий;

– изучение ассортимента полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

– рассмотрение технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

– формирование умений и навыков приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

– демонстрация способности готовить указанные полуфабрикаты.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;

контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

1.4 Результаты освоения профессионального модуля

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

1.5. Количество часов на освоении программы профессионального модуля:

	Очная форма	Заочная форма
Количество часов на освоение профессионального модуля	440	440
Максимальная нагрузка по МДК 01.01, в том числе	260	260
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося	180	20
самостоятельная работа	80	240
Учебная практика	108	108
Производственная практика (по профилю специальности)	72	72

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Объем профессионального модуля и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка по модулю (всего), в том числе	440
Максимальная нагрузка по МДК 01.01	260
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	180
в том числе: теоретическое обучение	84
лабораторные занятия	96
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	80
Промежуточная аттестация по МДК 01.01 (4 семестр) – на базе основного общего образования (2 семестр) – на базе среднего общего образования	экзамен
Учебная практика	108
Производственная практика (по профилю специальности)	72
Промежуточная аттестация по ПМ01	Квалификационный экзамен

заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка по модулю (всего), в том числе	440
Максимальная нагрузка по МДК 01.01	260
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	20
в том числе: теоретическое обучение	10
лабораторные занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	240
Промежуточная аттестация по МДК 01.01 (3 курс) – на базе основного общего образования	экзамен
Учебная практика	108
Производственная практика (по профилю специальности)	72
Промежуточная аттестация по ПМ01	Квалификационный экзамен

2.2 Тематический план профессионального модуля

очная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарного курса				Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные занятия	Всего, часов		
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	260	180	84	96	80	-	-
	Учебная практика	108					108	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72						72

заочная форма обучения

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отводимый на изучение междисциплинарного курса				Практика	
			Обязательная аудиторная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности)
			Всего, часов	в т.ч. лекции	в т.ч. лабораторные занятия	Всего, часов		
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	260	20	10	10	240	-	-
	Учебная практика	108					108	
	Производственная практика (по профилю специальности)	72						72

2.3 Содержание профессионального модуля

очная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		260	
Раздел 1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 1.1 Общие сведения о механической кулинарной обработке мяса	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Сырье, виды, основные характеристики, пищевая ценность</p> <p>Схема механической обработки мяса</p> <p>Разделка говяжьих полутуш и четвертин</p> <p>Разделка мелкого скота (туш баранины, козлятины, телятины, свинины)</p> <p>Лабораторные занятия</p> <p>Расчеты при механической кулинарной обработке мяса</p> <p>Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса при механической кулинарной обработке.</p> <p>Расчет массы брутто мяса при механической кулинарной обработке</p> <p>Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса.</p> <p>Самостоятельная работа</p> <p>Подготовка компьютерных презентаций по способам разделки туш.</p>	8	1
Тема 1.2. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из говядины</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины</p> <p>Полуфабрикаты из рубленого мяса</p> <p>Рубленые натуральные полуфабрикаты.</p> <p>Ассортимент полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы</p> <p>Централизованное производство мясных полуфабрикатов</p> <p>Обработка поросят, диких животных, субпродуктов, костей.</p>	14	1
	<p>Лабораторные работы</p> <p>Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса, изготавливаемых из</p>	12	2

	заданного количества мяса, с учетом вида сырья и кондиции		
	Расчет выхода полуфабрикатов: массы брутто, нетто, отходов		
	Решение ситуационных задач по Сборнику рецептур.		
	Вводный инструктаж по технике безопасности, регистрация в специальном журнале. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.		
	Шпигование мяса овощами, чесноком, шпиком.		
	Приготовление кнельной массы из мяса		
	Приготовление начинок для фарширования по стандартам WorldSkills по компетенции «Осетинские пироги».		
	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из мяса по стандартам WorldSkills по компетенциям «Поварское дело» и «Татар ашлары»		
	Самостоятельная работа		
	Составление таблицы «Оборудование и инвентарь для механической кулинарной обработки мяса»	4	3
	Составление таблицы «Кулинарное использование сложных полуфабрикатов из мяса»		
Тема 1.3. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов	Содержание учебного материала		
	Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов Требования к безопасности хранения подготовленных п/ф	4	1
	Лабораторные занятия		
	Оценка качества мясных полуфабрикатов.	4	2
	Самостоятельная работа		
	Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	8	3
Раздел 2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции			
Тема 2.1 Подготовка рыбного сырья к производству	Содержание учебного материала		
	Сырье: виды, основные характеристики. Строение и состав мышечной ткани рыбы Обработка рыбы, размораживание, вымачивание. Производственный инвентарь и технологическое оборудование для работы с рыбой и нерыбным водным сырьем. Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.	10	1

	Обработка рыбы целиком, пластование, для фарширования Особенности обработки некоторых видов рыб		
	Лабораторные занятия		
	Расчет выхода, массы нетто при механической кулинарной обработке.		
	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке		
	Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.	8	2
	Механическая кулинарная обработка рыбы целиком, с реберной костью с кожей, без реберных костей с кожей, на чистое филе.		
	Самостоятельная работа		
	Составление технологических схем обработки сырья	6	3
Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала		
	Приготовление полуфабрикатов понятие назначение		
	Приготовление п/ф для варки и припускания		
	Приготовление п/ф для разных способов жарки		
	Приготовление п/ф из котлетной и кнельной массы		
	Приготовление сложных фаршированных п/ф из рыбы		
	Централизованное производство рыбных полуфабрикатов		
Обработка и использование рыбных отходов			
	Лабораторные занятия		
	Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции. Расчет выхода полуфабрикатов; массы брутто, нетто, отходов.	14	1
	Вводный инструктаж по технике безопасности, регистрация в специальном журнале. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд. Оценка качества поступившего рыбного сырья. Определение массы рыбы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рулетов из филе рыбы фаршированных и нефаршированных, тельного. Оценка качества полуфабрикатов. Оценка качества поступившего рыбного сырья.	12	2

	<p>Определение массы рыбы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление начинки для фарширования. Приготовление кнельной массы. Фарширование рыбы целиком и порционными кусками. Оценка качества полуфабрикатов. Приготовление начинок для фарширования по стандартам WorldSkills</p>		
	<p>Самостоятельная работа</p>		
	Составление таблицы «Оборудование и инвентарь для механической кулинарной обработки рыбы»	10	3
	Разработка инструкционно-технологических карт обработки сырья и приготовления полуфабрикатов		
	Составление технологических карт, схем на полуфабрикаты из рыбы.		
	Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность продуктов моря, приготовление полуфабрикатов из них для сложной кулинарной продукции».		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	<p>Содержание учебного материала</p>	8	1
	Сырье: виды основные характеристики нерыбного водного сырья		
	Обработка нерыбного водного сырья(4ч) Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья понятие назначение		
	<p>Лабораторные занятия</p>	8	2
	Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья, изготавливаемых из заданного количества , с учетом вида сырья и кондиции Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья		
	Расчет выхода полуфабрикатов: массы брутто, нетто, отходов	4	2
	Решение ситуационных задач по Сборнику рецептур.		
<p>Самостоятельная работа</p>	10	3	
Разработка инструкционно-технологических карт обработки сырья и приготовления полуфабрикатов			
Составление технологических карт, схем на полуфабрикаты из рыбы. Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность продуктов моря, приготовление полуфабрикатов из них для сложной кулинарной продукции».			
Тема 2.4 Контроль качества и безопасность	<p>Содержание учебного материала</p>	4	1
	Основные показатели и органолептическая оценка качества сложных полуфабрикат из		

сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья	рыбы и нерыбного водного сырья Обеспечение качества и безопасности при охлаждении замораживании и размораживании продукции		
	Лабораторные занятия	4	2
	Оценка качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья		
	Самостоятельная работа	6	3
Составление таблицы «Требования к качеству сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья, сроки их хранения».			
Раздел 3. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени			
Тема 3.1 Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству	Содержание учебного материала	8	1
	Сырье: птица, дичь, основные характеристики Кулинарная обработка птицы дичи и кроликов Производственный инвентарь и технологическое оборудование для работы с птицей Фаршированные, заправка тушки птицы целиком		
	Лабораторные занятия		
	Расчеты при механической кулинарной обработке птицы		
	Расчет выхода, массы нетто при механической кулинарной обработке.	12	2
	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке		
	Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке птицы.		
	Вводный инструктаж по технике безопасности, регистрация в специальном журнале. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Механическая кулинарная обработка птицы целиком, деление на полуфабрикаты		
Самостоятельная работа студентов	6	3	
Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных полуфабрикатов из мяса Условия и сроки хранения полуфабрикатов»			
Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала	14	1
	Приготовление полуфабрикатов из птицы.		
	Приготовление порционных П/ф из птицы		
	Приготовление мелкокусковых и рубленых полуфабрикаты из птицы		
	Приготовление полуфабрикатов из дичи, утиной гусиной печени		
Использование пищевых отходов Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика			

	<p>Фаршированные, заправка тушки птицы целиком</p> <p>Технология приготовления начинок для фарширования. Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы и дичи.</p>		
	<p>Лабораторные занятия</p> <p>Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из птицы, изготовленных из заданного количества сырья, с учетом вида сырья и кондиции</p> <p>Расчет выходы сырья и полуфабрикатов</p> <p>Вводный инструктаж по технике безопасности, регистрация в специальном журнале.</p> <p>Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте.</p> <p>Удаление костей без нарушения целостности птицы.</p> <p>Выделение и зачистка филе.</p> <p>Приготовление начинок для фарширования.</p> <p>Приготовление фаршированных полуфабрикатов из птицы: фаршированных куриных ножек; фаршированной тушки целиком; котлет из филе, фаршированных соусом молочным с грибами. Снятие кожи. Приготовление кнельной массы.</p> <p>Приготовление начинок для фарширования. Оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы: галантина, фаршированных и нефаршированных рулетов. Приготовление сложных полуфабрикатов по стандартам WorldSkills по компетенции «Поварское дело»</p>	18	2
	<p>Самостоятельная работа</p> <p>Составление таблицы «Оборудование и инвентарь для механической кулинарной обработки птицы и дичи»</p> <p>Подготовка доклада по темам «Особенности обработки, приготовление и кулинарное использование сложных полуфабрикатов из дичи», «Актуальные направления совершенствования ассортимента и производства полуфабрикатов из птицы»</p>	10	3
<p>Тема 3.3 Контроль качества и безопасности полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Основные показатели органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени. Изменения при тепловой обработке</p> <p>Требования к безопасности, условия и сроки хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде.</p>	4	1
	<p>Лабораторное занятие</p> <p>Оценка качества полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции</p>	6	2

	Самостоятельная работа		
	Составление таблицы «Требования к качеству сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени, сроки их хранения».	6	3
		Всего по МДК 01.01	
		84/96/80	
Учебная практика.		108	3
Производственная практика (по профилю специальности)		72	3

очная форма обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		260	
Раздел 1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			
Тема 1.1 Общие сведения о механической кулинарной обработке мяса	Содержание учебного материала		
	Сырье, виды, основные характеристики, пищевая ценность Схема механической обработки мяса Разделка говяжьих полутуш и четвертин Разделка мелкого скота (туш баранины, козлятины, телятины, свинины)	10	1
	Лабораторные занятия		
	Расчеты при механической кулинарной обработке мяса	10	2
	Расчет выхода частей туши, массы нетто мяса при механической кулинарной обработке.		
	Расчет массы брутто мяса при механической кулинарной обработке		
	Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке мяса.		
	Самостоятельная работа	12	3
	Подготовка компьютерных презентаций по способам разделки туш.		
Тема 1.2. Приготовление мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Самостоятельная работа	12	3
	Ассортимент полуфабрикатов из говядины		
	Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины		
	Полуфабрикаты из рубленого мяса		

	Рубленые натуральные полуфабрикаты. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы Централизованное производство мясных полуфабрикатов Обработка поросят , диких животных, субпродуктов, костей.		
	Самостоятельная работа		
	Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из мяса, изготавливаемых из заданного количества мяса, с учетом вида сырья и кондиции		
	Расчет выхода полуфабрикатов: массы брутто, нетто, отходов		
	Решение ситуационных задач по Сборнику рецептур.		
	Вводный инструктаж по технике безопасности, регистрация в специальном журнале. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	12	3
	Шпигование мяса овощами, чесноком, шпиком.		
	Приготовление кнельной массы из мяса		
	Приготовление начинок для фарширования по стандартам WorldSkills по компетенции «Осетинские пироги».		
	Приготовление фаршированных полуфабрикатов из мяса по стандартам WorldSkills по компетенциям «Поварское дело» и «Татар ашлары»		
	Самостоятельная работа		
	Составление таблицы «Оборудование и инвентарь для механической кулинарной обработки мяса»	4	3
	Составление таблицы «Кулинарное использование сложных полуфабрикатов из мяса»		
Тема 1.3. Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов	Самостоятельная работа Контроль качества и безопасности сложных мясных полуфабрикатов	4	3
	Требования к безопасности хранения подготовленных п/ф		
	Самостоятельная работа		
	Оценка качества мясных полуфабрикатов.	4	3
	Самостоятельная работа		
	Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных полуфабрикатов из мяса. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	8	3
Раздел 2. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной			

продукции			
Тема 2.1 Подготовка рыбного сырья к производству	Самостоятельная работа	10	3
	Сырье: виды, основные характеристики. Строение и состав мышечной ткани рыбы Обработка рыбы, размораживание, вымачивание. Производственный инвентарь и технологическое оборудование для работы с рыбой и нерыбным водным сырьем. Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Обработка рыбы целиком, пластование, для фарширования Особенности обработки некоторых видов рыб		
	Самостоятельная работа	8	3
	Расчет выхода, массы нетто при механической кулинарной обработке.		
	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке рыбы.		
	Механическая кулинарная обработка рыбы целиком, с реберной костью с кожей, без реберных костей с кожей, на чистое филе.	6	3
	Самостоятельная работа		
Составление технологических схем обработки сырья			
Тема 2.2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции	Содержание учебного материала	14	3
	Приготовление полуфабрикатов понятие назначение		
	Приготовление п/ф для варки и припускания		
	Приготовление п/ф для разных способов жарки		
	Приготовление п/ф из котлетной и кнельной массы		
	Приготовление сложных фаршированных п/ф из рыбы		
	Централизованное производство рыбных полуфабрикатов Обработка и использование рыбных отходов		
Самостоятельная работа	12	3	
Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы, изготовленных из заданного количества и вида сырья, с учетом размеров, способов обработки, кондиции. Расчет выхода полуфабрикатов; массы брутто, нетто, отходов.			
Вводный инструктаж по технике безопасности, регистрация в специальном журнале. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.			

	<p>Оценка качества поступившего рыбного сырья. Определение массы рыбы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рулетов из филе рыбы фаршированных и нефаршированных, тельного. Оценка качества полуфабрикатов. Оценка качества поступившего рыбного сырья. Определение массы рыбы и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление начинки для фарширования. Приготовление кнельной массы. Фарширование рыбы целиком и порционными кусками. Оценка качества полуфабрикатов. Приготовление начинок для фарширования по стандартам WorldSkills</p>		
	<p>Самостоятельная работа Составление таблицы «Оборудование и инвентарь для механической кулинарной обработки рыбы» Разработка инструкционно-технологических карт обработки сырья и приготовления полуфабрикатов Составление технологических карт, схем на полуфабрикаты из рыбы. Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность продуктов моря, приготовление полуфабрикатов из них для сложной кулинарной продукции».</p>	10	3
<p>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья</p>	<p>Самостоятельная работа Сырье: виды основные характеристики нерыбного водного сырья Обработка нерыбного водного сырья(4ч) Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья понятие назначение</p> <p>Самостоятельная работа Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья, изготавливаемых из заданного количества , с учетом вида сырья и кондиции Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья</p> <p>Расчет выхода полуфабрикатов: массы брутто, нетто, отходов</p> <p>Решение ситуационных задач по Сборнику рецептур.</p> <p>Самостоятельная работа Разработка инструкционно-технологических карт обработки сырья и приготовления</p>	8	3
		8	3
		4	3
		10	3

	полуфабрикатов				
	Составление технологических карт, схем на полуфабрикаты из рыбы.				
	Подготовка докладов по теме «Пищевая ценность продуктов моря, приготовление полуфабрикатов из них для сложной кулинарной продукции».				
Тема 2.4 Контроль качества и безопасность сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья	Самостоятельная работа	4	3		
	Основные показатели и органолептическая оценка качества сложных полуфабрикат из рыбы и нерыбного водного сырья Обеспечение качества и безопасности при охлаждении замораживании и размораживании продукции				
	Самостоятельная работа	4	3		
	Оценка качества полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья				
	Самостоятельная работа	6	3		
Составление таблицы «Требования к качеству сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного сырья, сроки их хранения».					
Раздел 3. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов из птицы и дичи, утиной и гусиной печени					
Тема 3.1 Подготовка птицы, дичи, утиной и гусиной печени к производству	Самостоятельная работа	8	3		
	Сырье: птица, дичь, основные характеристики Кулинарная обработка птицы дичи и кроликов Производственный инвентарь и технологическое оборудование для работы с птицей Фаршированные, заправка тушки птицы целиком				
	Самостоятельная работа			12	3
	Расчеты при механической кулинарной обработкептицы				
	Расчет выхода, массы нетто при механической кулинарной обработке.				
	Расчет массы брутто при механической кулинарной обработке				
	Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке птицы.				
	Вводный инструктаж по технике безопасности, регистрация в специальном журнале. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Механическая кулинарная обработка птицы целиком, деление на полуфабрикаты	6	3		
	Самостоятельная работа				
	Составление таблицы «Требования, предъявляемые к качеству сложных полуфабрикатов из мяса Условия и сроки хранения полуфабрикатов»				
Тема 3.2. Приготовление	Самостоятельная работа	14	3		

полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции	Приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовление порционных П/ф из птицы Приготовление мелкокусковых и рубленых полуфабрикаты из птицы Приготовление полуфабрикатов из дичи, утиной гусиной печени Использование пищевых отходов Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика Фаршированные, заправка тушки птицы целиком Технология приготовления начинок для фарширования. Варианты подбора пряностей и приправ для приготовления сложных полуфабрикатов из птицы и дичи.		
	Самостоятельная работа Расчет сырья, количества порций сложных полуфабрикатов из птицы, изготовленных из заданного количества сырья, с учетом вида сырья и кондиции Расчет выходы сырья и полуфабрикатов Вводный инструктаж по технике безопасности, регистрация в специальном журнале. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Удаление костей без нарушения целостности птицы. Выделение и зачистка филе. Приготовление начинок для фарширования. Приготовление фаршированных полуфабрикатов из птицы: фаршированных куриных ножек; фаршированной тушки целиком; котлет из филе, фаршированных соусом молочным с грибами. Снятие кожи. Приготовление кнельной массы. Приготовление начинок для фарширования. Оценка качества полуфабрикатов. Приготовление сложных полуфабрикатов из птицы: галантина, фаршированных и нефаршированных рулетов. Приготовление сложных полуфабрикатов по стандартам WorldSkills по компетенции «Поварское дело»	18	3
	Самостоятельная работа Составление таблицы «Оборудование и инвентарь для механической кулинарной обработки птицы и дичи» Подготовка доклада по темам «Особенности обработки, приготовление и кулинарное использование сложных полуфабрикатов из дичи», «Актуальные направления совершенствования ассортимента и производства полуфабрикатов из птицы»	10	3
Тема 3.3 Контроль качества и безопасности	Содержание учебного материала Основные показатели органолептической оценки качества сложных полуфабрикатов из	4	3

полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции	птицы, дичи, утиной и гусиной печени. Изменения при тепловой обработке Требования к безопасности, условия и сроки хранения подготовленной птицы в охлажденном и замороженном виде.		
	Самостоятельная работа	6	3
	Оценка качества полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени для сложной кулинарной продукции		
	Самостоятельная работа	6	3
Составление таблицы «Требования к качеству сложных полуфабрикатов из птицы, дичи, утиной и гусиной печени, сроки их хранения».			
Всего по МДК 01.01		10/10/240	
Учебная практика.		108	3
Производственная практика (по профилю специальности)		72	3

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие *лаборатории «Учебный кулинарный цех» и кабинета технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.*

Оборудование лаборатории и учебного кабинета:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Вакуумный упаковщик;

Весы электронные;

Индукционная варочная плитка;

Микроволновая печь;

Фритюрницы;

Шкафы морозильные;

Шкаф холодильный;

Холодильники однокамерные;

Блендер погружной;

Конвекционная печь;

Слайсер для нарезки гастрономических продуктов;

Электрическая мясорубка;

Миксер планетарный;

Плита индукционная;

Шкафы пекарские;

Электроплиты;

Тестомес;

Стеллажи;

Лабораторная посуда / комплектующие;

Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

а) нормативные правовые документы

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. -етод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 64 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 16 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 47 с.

12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 16 с.

13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 64 с.

14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 46 с.

15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] - М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

20. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

Основная литература:

1. Васюкова, Т.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс] / Т.А. Васюкова. - М.: Русайнс, 2017. - 237с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы модуля включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения модуля

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку и обработку мяса, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции</p>	<p>критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса;</p> <p>критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>органолептические показатели качества мяса (в том числе диких животных, тушек ягнят, молочных поросят), а также поросячьей головы в соответствии с видом, кондиции сырья;</p> <p>критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии рациональности выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья;</p> <p>показатели, применяемые при расчетах сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из мяса с учетом вида и кондиции сырья;</p> <p>показатели качества и безопасности полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции;</p> <p>определение режимов и условий хранения сложных полуфабрикатов из мясного сырья;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	<p>Доклады, решение задач, контрольная работа. Экзамен</p> <p>Квалификационный экзамен</p>
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку и обработку птицы, дичи, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции</p>	<p>критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса;</p> <p>критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>показатели органолептической оценки</p>	<p>Доклады, решение задач, контрольная работа. Экзамен</p> <p>Квалификационный экзамен</p>

	<p>качества птицы, дичи, гусиной и утиной печени;</p> <p>критерии выбора способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>показатели рациональности выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи для сложных блюд в зависимости от вида, кондиции и кулинарного использования сырья;</p> <p>показатели, применяемые при расчетах сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из домашней птицы с учетом вида и кондиции сырья;</p> <p>показатели качества и безопасности полуфабрикатов из птицы, дичи, гусиной и утиной печени для сложной кулинарной продукции;</p> <p>определение режимов реализации и хранения полуфабрикатов из птицы, дичи для сложной кулинарной продукции;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку и обработку рыбы, нерыбного водного сырья, приготавливать полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции</p>	<p>критерии выбора безопасной схемы организации производственного процесса;</p> <p>критерии выбора технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>органолептические показатели качества рыбы (в т.ч. экзотических видов) и нерыбного водного сырья;</p> <p>показатели качества обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>критерии рациональности выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья в зависимости от вида и размера, кондиции и кулинарного использования для</p>	<p>Доклады, решение задач, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен</p>

	<p>сложной кулинарной продукции;</p> <p>показатели, применяемые при расчетах сырья, выхода и количества порций сложных полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом вида, размеров, способа обработки, кондиции;</p> <p>выбор отделочных полуфабрикатов и украшений, техники и варианта оформления;</p> <p>показатели качества и безопасности полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции;</p> <p>определение режимов реализации и хранения полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции;</p> <p>реквизиты оформления технологической документации.</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	демонстрация интереса к будущей профессии	Доклады, решение задач, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	выбор схем и методов решения профессиональных задач в соответствии с целями и способами их достижения, определенными руководителем, в области ведения технологических процессов, производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Доклады, решение задач, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них	критерии принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях	Доклады, решение задач, контрольная работа. Экзамен

ответственность	показатели контроля, оценки и коррекции результатов собственной деятельности в области ведения технологических процессов производства полуфабрикатов	Квалификационный экзамен
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- критерии эффективного поиска и использования необходимой информации с целью качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Доклады, решение задач, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- критерии навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	Доклады, решение задач, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами, потребителями в ходе обучения	Доклады, решение задач, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- демонстрация готовности брать на себя ответственность за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Доклады, решение задач, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	умение самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Доклады, решение задач, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Доклады, решение задач, контрольная работа. Экзамен Квалификационный экзамен